

Rotes Enten-Curry mit Paparika-Mus

Für 4 Personen

Für das Entencurry:

1 Bund Basilikum	3 Knoblauchzehen	1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Honig	1 Prise Cayennepfeffer	2 Entenbrustfilets a 300g
2 Schalotten	20 g Ingwer	1 Banane
1 fester Apfel	1 Stange Zitronengras	1 EL Rote Currypaste
1 EL Palmzucker	1 EL Teriyaki-Sauce	250 ml Kokosmilch
1 Spritzer Limettensaft	150 g Ananas	1 EL Olivenöl

Für das Paprikamus:

2 rote Paprika	80 ml weißer Traubensaft
100 g Gelierzucker (3:1)	
1/2 Limette	Salz, Pfeffer

Für das Entencurry Basilikum abspülen, trocken schütteln, von einem Stängel die Blätter abzupfen und ganz fein schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Sojasauce mit Honig vermischen, mit 1 Prise Cayennepfeffer würzen und Knoblauch und fein geschnittenen Basilikum untermischen. Das Fett der Entenbrüste kreuzweise einschneiden (bitte darauf achten, dass das Fleisch nicht eingeschnitten wird), dann mit der Soja-Honig-Knoblauchmarinade das Fett einstreichen und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Schalotten und Ingwer schälen und fein würfeln. Banane und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen, dann die Stange weich klopfen und in 3 cm große Stücke schneiden. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. In einer Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite ca. 10 Minuten braten, dann wenden und ca. 5 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Die Ananas schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. Für das Paprikamus Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, halbieren das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch anschließend in feine Würfel schneiden. Paprika in einen Topf geben, Traubensaft angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann Gelierzucker einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Limette auspressen, untermischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nach Belieben das Paprikamus mit einem Mixstab fein pürieren. In der Fleischpfanne mit dem Entenfett die rote Currypaste anschwitzen, Palmzucker, Schalotten, Apfel, Banane, Zitronengras und Ingwer zugeben und mit schwitzen. Teriyaki-Sauce zugeben und mit Kokosmilch auffüllen. Sauce etwa 10 Minuten sacht ziehen lassen, mixen und passieren. Restliches Basilikum fein schneiden und untermischen. Mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer die Sauce abschmecken. Ananaswürfel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Die Entenbrust in feine Scheiben aufschneiden, Kokossauce auf Tellern verteilen, darauf die Fleischscheiben setzen und das Paprikamus über die Entenbrust geben. Ananaswürfel goldbraun in Olivenöl anbraten und auf der Sauce verteilen.

Jörg Sackmann 21. August 2012